



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TEMEL TART

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 yumurta sarısı

1 yemek kaşığı süt

2 su bardağı un

0,5 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 tutam tuz

125 g tereyağı (soğuk-küp şeklinde kesilmiş)

Kalıp:

Düz tabanlı tart kalıbı (Ø 24 cm)

Yumurta sarılarını bir kaseye alın, sütü ekleyin ve çatal ile iyice karıştırın.

Unu derin bir kaba eleyin. Pudra şekeri ve tuzu ekleyip kaşık ile iyice karıştırın. Üzerine tereyağı parçalarını ekleyip parmak uçlarınızla fazla ezmeden karıştırarak granüller haline getirin.

Çırtığınız yumurta sarılarını ekleyin ve hamur toparlanıncaya kadar kısa bir süre yoğurun. Hamuru streç filme sarın ve buzdolabında 1 saat bekletin.

Tart kalıbını margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Hamuru buzdolabından çıkarıp unlanmış tezgahta merdane ile 30 cm çapında açın. Yapışmasını önlemek için arada merdaneyi ve hamuru unlayın. Açtığınız hamuru merdaneye sararak alın ve kalıba yerleştirin. Hamura hafifçe bastırarak kalıbın tabanına ve kenarlarına oturtun. Kalıbın dışında kalan fazla hamurları koparın. Çatal ile birçok yerinden delin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Soğuyunca kalıptan çıkarın.

